

MENU'

Battuta di scottona, friggirelli, fagioli borlotti e cetrioli in agrodolce Beef tartare, friggirelli, borlotti beans and sweet and sour cucumbers	€18
Polpette di spalla, scalogno, ceci e pomodori marinati Shoulder meatballs, shallots, chickpeas and marinated tomatoes	€17
Insalata di merluzzo, prataioli, bufala, spinaci croccanti e rapa rossa Cod salad, champigasian mushroom, mozzarella, crispy spinach and beetroot	€19
Sgombro insemolato e fritto, verdure sott'olio e maionese al pomodoro Fried mackerel, vegetables in oil and tomato mayonnaise	€17
Triglia, fave, lenticchie, olive e arance Red mullet, broad beans, lentils, olives and oranges	€20
Risotto alla mentuccia, melanzane affumicate, ricotta mustia e pompelmo Risotto, Wild mint, smoked eggplant, ricotta mustia and grapefruit	€20
Ravioli di pollo ruspante, il suo fondo, asparagi e lattuga Chicken ravioli, his sauce, asparagus and lettuce	€19
Gnocco di semola, erborinato di bufala, pere senapate e pepe nero Semola dumpling, buffalo blue cheese, mustard pears and black pepper	€21
Bollito di vitello, verdure arrosto, sedano rapa e gremolada Boiled veal, roasted vegetables, celeriac and gremolada	€23
Tonno rosso, fagiolini, topinambur e cipollotto Bluefin tuna, green beans, Jerusalem artichokes and spring onion	€22
LE NOSTRE COCCOLE	
Ricotta al forno e gelato alla grappa Baked ricotta and grappa ice cream	€8
Datteri, cioccolato e gelato al biscotto Lotus Dates, chocolate and Lotus biscuit ice cream	€8
Semifreddo al cioccolato bianco e basilico, lemon curd, more di gelso e meringa croccante White chocolate and basil parfait, lemon curd, mulberries and crispy meringue	€8
Formaggio, zafferano, pera fondente e chutney di fragole Cheese, saffron, soft pear and strawberry chutney	€8